ASPECTS D'UNE CULTURE MATERIELLE URBANO-PORTUAIRE DU XVIIIe SIECLE : LIBOURNE

(Première Partie)

"Lecteur, à toi ces vers, graves historiens
De ce que la plupart appelleraient des riens"
François Coppée, Promenades et intérieurs (1872)

L'étude de la culture matérielle, comprise comme l'ensemble des biens, des gestes et des techniques, permet, bien au delà de la simple description pittoresque, de saisir des traits essentiels de la société et de la mentalité qu'elle caractérise : à Libourne, elle révèle l'empreinte de l'activité portuaire sur de nombreux comportements du quotidien. L'histoire de la culture matérielle ne saurait être abordée à l'aide d'une source unique, quand bien même il s'agirait des classiques inventaires après décès et mises sous séquestres révolutionnaires, aussi notre corpus est-il complété par des archives administratives ou privées, des correspondances et les incontournables témoignages matériels, des modestes débris extraits d'un dépotoir de faïencerie aux maisons qui bordent encore certaines rues de la ville. Tels des hôtes, nous franchirons tout d'abord les seuils pour étudier la culture de l'habitat ; puis deviserons avec nos amphitryons, pour analyser les façons d'être et de paraître ; enfin nous nous attablerons pour évoquer l'alimentation.

LA CULTURE DE L'HABITAT

DEMEURES LIBOURNAISES

Les matériaux de construction

Dans le premier tiers du XVIIIe siècle, de nombreuses maisons combinent un fondement de pierre avec une structure à pans de bois, ainsi la maison "bâtie de pierre et de torchis" qu'occupe, rue Fonneuve, un maître cordonnier [1]; cependant les plus belles bâtisses sont déjà toutes de pierre blanche : en 1714, une habitation de ce type située dans la Grande rue, se vend avec le chai qui en dépend mille huit cent soixante quinze livres [2]. Au cours du siècle, l'emploi de la pierre progresse indéniablement, toutefois les colombages ne disparaissent pas pour autant du paysage urbain libournais : la maison que M. Galleteau achète en 1777 dans la rue Sainte-Catherine, rappelle tout comme les chais la persistance de l'association de la pierre et du torchis [3]; tandis que sur le pourtour de la place des Couverts, il existe une autre demeure aux piliers de bois qui traverse le siècle sans dommage [4].

Construites avec un matériau de prestige, les maisons de pierre, à l'instar de celles que font édifier les négociants prospères, tiennent un rôle

prépondérant dans le jeu de la représentation sociale, avec leur façade principale constituée par des blocs de calcaire bien appareillés, issus des carrières voisines de Saint-Emilion, Lussac ou Montagne [5], qui possède une grande régularité conforme au bon goût du temps et que les volutes d'une imposte ou d'un balcon de fer forgé, songeons notamment à la maison d'E. Giraud, ou le soin apporté à l'encadrement des baies, comme pour certaines des demeures qui bordent la Place Publique, rehaussent somptueusement [6]. Le recours aux talents d'architectes qui excellent dans le maniement de la palette néoclassique constitue pour les gros négociants un investissement essentiel : la considération sociale qui, comme le trahit les correspondances, est fondamentale pour la réussite de leurs affaires, passe par la probité dans le négoce mais aussi par la mise en scène du quotidien ; aussi la façade principale offerte à la vue de tous est-elle particulièrement soignée, ainsi le seuil de la demeure de Fontemoing, rue Fonneuve, est précédé d'un degré, entouré d'un chambranle et surmonté d'une corniche d'un aspect distingué, tandis que la façade postérieure donnant sur la petite rue Fonneuve est bien plus sobre [7].

Maisons et dépendances

Les tuiles creuses des toitures ne culminent pas bien haut, en effet, Libourne est une ville basse où la majorité des maisons possèdent un rez-de-chaussée occupé par une boutique ou deux chambres basses, un étage formé par deux chambres hautes et surmonté d'un grenier ; dans certaines demeures populaires, comme celle qu'occupe le cordonnier J. Martin, sise Grande rue, le grenier est l'unique étage, caractéristique qui les rapproche des fermes de la proche banlieue [8]; en revanche, quelques habitations, parmi les plus spacieuses et les plus soignées de l'élite urbaine comportent deux étages habités ainsi celles qui figurent sur les superbes plans du fonds Bigot ou les belles demeures haut perchées sur les arcades qui bordent la Place Publique ; dans ce type d'habitations, l'escalier joue un rôle essentiel, aussi dans les intérieurs les plus cossus, ses finitions sont-elles particulièrement soignées : ses marches sont en pierre de *Montaigne* alors que la rampe de fer forgé est élégamment travaillée [9]. Les caves sont nombreuses, mais toutes ne sont pas aussi commodes, celles des maisons situées à proximité du port étant généralement fort humides et inondées au moindre débordement de la Dordogne [10]. Bien des demeures, même parmi les plus modestes disposent d'un jardin, fréquemment complanté, auquel s'ajoute diverses dépendances dont le nombre varie selon l'importance de la bâtisse : chez le noble J.-J. de Bounet, rue Saint-Jean, il y a une cour, une écurie et un chai [11].

Les plans de la seconde moitié du XVIIIe siècle qui montrent des enfilades de pièces bien spécialisées comme les *salons de compagnie* et les *chambres à coucher*, ne sont représentatifs que de la culture de l'habitat d'une frange de la population ; bien rares sont les intérieurs organisés de la sorte à la fin du siècle cependant que dans les demeures d'artisans aisés, seule la cuisine se distingue vraiment des autres chambres et l'activité professionnelle s'imbrique encore dans la sphère domestique ; en outre, il ne faut pas oublier qu'avoir à sa disposition une maison entière est déjà, même à titre de location, un luxe inaccessible à la majorité du petit peuple qui doit parfois, à l'instar de P. Sadouin se contenter d'une pièce unique [12].

LES FONDEMENTS DE LA VIE DOMESTIQUE

Le problème de l'eau

Assurer l'approvisionnement régulier des Libournais en eau de bonne qualité a été durant tout le XVIIIe siècle, une préoccupation de la Jurade, bien que les résultats de leur politique en la matière soient assez médiocres. Les fontaines situées au cœur de la ville ou dans la proche banlieue fournissent l'essentiel de l'eau nécessaire à la vie domestique, cependant, leur débit est bien irrégulier, un été trop sec les voit se tarir quand ce n'est pas quelque défectuosité dans le bâti ou les conduites comme cela se produit fréquemment à la Font Roudeyre [13]; les puits publics ou privés comme celui dont les deux locataires d'une maison de la rue Périgueux se partagent la jouissance [14] complètent cet apport. Beaucoup de ces eaux sont de qualité fort médiocre voire franchement mauvaise, du fait de l'infiltration des eaux usées et souillées par les excréments des hommes et des bêtes, que dénonce encore un rapport de 1852 [15]; même celle du grand d'œuvre hydraulique des édiles libournais, la fontaine de la place centrale, est à la fin du XVIIIe siècle, gâtée par les immondices et les eaux pluviales qui s'accumulent dans son bassin [16]; aussi dans un tel contexte, l'accès à une eau purifiée n'est-il réservé qu'aux plus fortunés et le meuble qui le symbolise, la fontaine acquiert une dimension toute particulière et figure en bonne place dans les logis les plus cossus à l'instar de chez Leybardie [17].

La glace est plus rare que l'eau pure ; au cœur de l'hiver, elle est consciencieusement prélevée lorsque les ruisseaux sont gelés et conduite par charrette dans la glacière où elle est battue ; quand la glacière est ouverte à la mi-juillet, une part parfois importante de la glace a déjà fondue : en 1734, il n'en reste que la moitié qui est mise en vente à six deniers la livre [18]. La glace sert "soit à procurer des rafraîchissements, soit pour obvier aux maladies épidémiques", aussi la Jurade est-elle attentive à sa conservation : les deux anciennes glacières de la Tour Périgueux et de la Tour Saint-Emilion sont abandonnées au cours des années 1760, au profit d'une nouvelle glacière située près de la porte de Guîtres [19].

La chaleur du feu

Pour une écrasante majorité de Libournais, la cheminée reste l'unique source de chaleur primaire, cependant dans les intérieurs les plus cossus, le poêle progresse à la fin du siècle, ainsi la demeure de L. Ducheyron en compte deux, un de fer battu placé dans le salon à manger et un plus grand, en fonte installé dans une chambre ; toutefois ce progrès du poêle ne fait pas perdre son rôle symbolique et esthétique à la cheminée: dans la salle qui donne sur le jardin, où L. Ducheyron aime à recevoir, comme le trahit l'abondance de sièges moelleux et de meubles de jeu, trône une cheminée que sa grande glace de trumeau, sa garniture de faïence fine mettent en évidence [20]. Parmi les accessoires de cheminée qui se démarquent des productions de fer ordinaire, certains évoquent une sensibilité aux productions hollandaises : alors que l'âtre de la cuisine du marchand A. Dupuch est garni d'une simple plaque de fer, le foyer de sa plus belle chambre est orné d'un grand trufle au bas duquel figure une inscription en flamand [21]; les formes de la distinction les plus classiques passent par l'emploi de chenets garnis de cuivre jaune, ainsi chez le boulanger J. Meyraud [22].

Les combustibles conservés dans les chais et parfois dans les greniers libournais rappellent les fonctions portuaires de la ville : le vignoble dont la production fait la fortune du négoce local, fournit aussi des fagots de sarments en grande quantité ; la ville entretient des relations étroites avec les pays situés en amont de l'Isle, nombre de fagots et de bûches qui proviennent de Coutras ou de Guîtres descendent, en effet, la rivière, tandis que d'autres d'une qualité un peu meilleure arrivent de Puynormand [23]; le charbon de terre, relativement coûteux, seize sous le sac en décembre 1703, fait partie de la cargaison des quelques navires hollandais qui n'arrivent pas sur lest [24]. Les besoins en combustible d'une ville moyenne telle que Libourne sont déjà considérables : rien que pour produire cent cinquante livres de pain, un boulanger n'utilise pas moins de quatorze fagots [25] !

Pour éviter une déperdition trop importante des précieuses calories que dégage le foyer, quand règne sur la ville un temps froid et humide, les murs de certains intérieurs sont habillés : les boiseries sont rarement évoquées dans les actes, mais certaines demeures en conservent de remarquables, ainsi la maison des Casenove [26]; les tapisseries de bergame sont les plus fréquentes dans la première moitié du siècle, par la suite, dans les appartements les plus cossus et les mieux chauffés, les tentures de toiles à personnages et les papiers collés connaissent un réel succès : ici, c'est le caractère esthétique qui prime, aussi n'est-il pas surprenant de rencontrer dans la riche demeure d'un écuyer, selon les pièces et toujours bien assortis au reste du mobilier, papier peint, tenture d'indienne et tapisserie de hautelisse [27].

La lumière

Les façades des beaux immeubles bâtis dans la seconde moitié du XVIIIe siècle, avec leurs grandes baies, révèlent la volonté de faciliter la pénétration des rayons du soleil à l'intérieur des pièces ; toutefois cette conquête de la lumière reste sans doute réservée à une élite. L'éclairage artificiel reste coûteux : la chandelle de suif et l'huile de lin coûtent en mai 1722, huit sous la livre [28], une quantité qui est vite consumée, aussi ces denrées sont-elles utilisées avec parcimonie dans les intérieurs populaires ; en revanche, l'emploi ostentatoire du luminaire est au cœur des procédures de la représentation sociale des élites : les flammes qui dansent au bout des bras de cheminée, les flambeaux et les girandoles d'argent haché accompagnés de mouchettes finement travaillées jouent un rôle capital dans la distinction par le bon goût [29] (*fig.1*). Chargée de symboles, la lumière est mise à contribution dans les célébrations religieuses ou civiles, notamment lors des processions et des *Te Deum* où l'adhésion à la joie collective d'un foyer se matérialise par des illuminations placés sur les fenêtres de la façade principale de la maison [30].



Figure1 : Le luxe sobre et élégant d'un flambeau en argent.
Cl. Musée des Arts décoratifs de Bordeaux.

LE MOBILIER : FORMES ET USAGES

Le lit, à la croisée de la vie publique et de l'intimité

Les lits sont nombreux dans les demeures libournaises du XVIIIe siècle, mais tous n'ont pas la même charge symbolique : outre celui des maîtres, sanctuaire de la vie nuptiale et objet de toutes les attentions car offert aux

sur des tréteaux ; leur nombre relativement important, le couple formé par M. Guiberteau et le marin B. Simon n'a qu'un fils, cependant il y a neuf chaises dans la chambre basse où s'organise l'essentiel de leur vie domestique : un nombre qui témoigne d'une sociabilité populaire dont les temps forts sont ceux de la vie familiale comme le confirment les frais engendrés par la veillée mortuaire de feu Simon [45]. Dans les demeures spacieuses de l'élite économique dans lesquelles l'art de recevoir fonde tout un travail des apparences, les sièges varient selon les pièces : à la cuisine et à l'office, un mobilier de facture médiocre avec des chaises paillées et des tables de bois blanc et parfois de chêne ; dans les salons à manger, la fonctionnalité reste de mise, avec des chaises de cerisier ou de noyer paillées et des tables souvent de bois blanc dont les pieds, seule partie visible quand le plateau disparaît sous une belle nappe, sont parfois en noyer tourné ; c'est dans les salles de compagnie et les belles chambres que se déploient le riche éventail des sièges raffinées : fauteuils et sièges bien moelleux, sofas, bergères, caquetoires qu'accompagnent des tables aux matériaux recherchés à l'instar de chez L. Gombaud où l'une est dotée d'un plateau de marbre blanc tandis qu'une autre est en ébène et bordée d'une moulure de cuivre [46].

LE PARAITRE ET L'ETRE

la vêture et le costume

La chemise, une seconde peau

La chemise est la pièce de linge de corps essentielle : placée le jour sous les vêtements, elle protège la nuit le corps du dormeur ; la distinction implique de la changer assez fréquemment, ce qui compte tenu des rythmes de la lessive, exige d'en posséder un nombre important ; bien que le cycle de vie du linge, du fait des réemplois, des dons et des reventes, interdise une connaissance précise du patrimoine textile, les inventaires révèlent des écarts flagrants : dès le début du siècle, les garde-robes des élites contiennent un nombre important de chemises confectionnées dans des toiles de bonne qualité, à l'image des trente-deux que possède l'épouse d'un chirurgien [47]; dans les successions populaires où la vente d'une partie du linge pour faire face aux frais de la maladie et des funérailles peut fausser l'approche quantitative, les chemises sont beaucoup moins abondantes et plus grossières, un modeste menuisier n'en délaisse que six [48].

L'évolution des goûts vestimentaires

L'habillement, en dépit d'un conservatisme dans ses formes, connaît des évolutions majeures, liées à la diversification des étoffes avec lesquelles les vêtements sont confectionnés. Dans la garde-robe masculine, les changements sont discrets et l'habit à la française taillé dans un drap solide

à la teinte sobre connaît jusqu'à la veille de la Révolution, un réel succès ; toutefois, des négociants de la seconde moitié du siècle se laissent séduire par des étoffes plus légères aux couleurs variées qui tranchent avec l'austérité des tenues des hommes de loi et de l'élite militaire : M. Fontemoing dont la garde-robe hivernale est fort classique avec ses habits de drap bleu, noir et gris, revêt durant l'été un habit de gaze, des tenues de nankin, de cirsakas, de satin cramoisi ou de bouts de soie bariolés [49]; les artisans aisés intègrent tardivement à leur vêture quelques pièces taillées dans les plus accessibles de ces étoffes. Au cours du siècle, quelques vêtements s'ajoutent à l'habit classique : la redingote, fort pratique, pénètre jusque dans le vestiaire d'artisans aisés ; en revanche d'autres, comme le pantalon, ne se répandent guère en dehors des cercles élégants.

A la fin du siècle, les teintes claires ont la faveur de la mode comme le confirme la correspondance d'un marchand de tissus avec son fournisseur : "je vous prie que la couleur soit bien conforme [à celle des échantillons aux couleurs aujourd'hui encore chatoyantes qu'il a reçu], il faudrait mieux que cela soit plus clair que plus foncé, c'est le goût du pays" [50]. La couleur et les nuances triomphent dans les garde-robes féminines : dès la fin du règne de Louis XIV, soit plus d'un demi-siècle avant que leur commerce ne soit légalisé, les indiennes ont su conquérir les élégantes fortunées telle l'épouse d'un magistrat de la Sénéchaussée qui apprécie l'indienne à fond tigré [51]; dans la seconde moitié du siècle, leurs motifs, comme ceux des siamoises, se diversifient considérablement : la consommatrice apprend le choix, cependant, en contrepartie, le rythme accéléré de la succession des modes déclasse certaines toilettes avant qu'elles ne soient usées.

Les usages du costume

Considéré non plus sous l'angle de la "réalité individuelle" mais sous celui du costume, "réalité institutionnelle" [52], le vêtement nous rappelle le poids des symboles matériels dans la société d'Ancien Régime. Dans les rues, les chirurgiens et les robins se remarquent, guindés dans leurs sombres habits, le chapeau enfoncé sur la tête couverte d'une perruque ; parmi la foule qui se presse autour d'eux, d'aucuns signalent leur rang par quelques accessoires : le noble et le négociant fortuné qui arborent crânement une épée croisent l'artisan aisé muni de son jonc à pomme de métal et le prêtre en soutane. Le costume souligne les grands moments de la vie et à la tenue riante des jours de noces, répond la noirceur des temps de deuil qui affecte même les uniformes, lors des funérailles d'un jurat, quand les valets de Ville arborent du crêpe noir [53]. Lorsque vient le temps de renouveler la vêture de ces derniers, les ambitions politiques des magistrats urbains transparaissent parfois, ainsi en février 1763, il est décidé que la nouvelle tenue des valets

imitera celle de leurs homologues bordelais jusqu'au moindre détail ; un an plus tard, le costume est conforme aux décisions prises, avec cependant une réserve de taille : le bleu a remplacé l'écarlate initialement prévu [54].

SOINS ET LANGAGE DU CORPS

Le propre et le sale

Pour la plupart des Libournais, les commodités se résument durant tout le XVIIIe siècle à des latrines communes à l'ensemble des occupants d'un immeuble où l'intimité n'a guère place lorsqu'à l'instar de celles de la maison des frères Duvigneau, elles comportent plusieurs sièges [55]; leurs dysfonctionnements qui apportent une contribution putride au paysage olfactif et polluent la nappe phréatique sont encore déplorés par les enquêteurs de 1852 : celles de certaines maisons de la rue Fonneuve sont pleines jusqu'à la gorge [56]; seule une petite minorité aisée dispose d'une chaise de commodité.

L'ancienne conception de la propreté qui n'utilise l'eau qu'avec parcimonie règne encore sur la ville : les ablutions rapides penché au dessus du bassin d'un pot ou d'une aiguière demeurent, avec le changement de chemise, les gestes de propreté essentiels des riches comme des pauvres ; l'utilisation plus régulière de savon dont les différentes variétés sont relativement onéreuses - en mai 1722, la livre de blanc ou de marbré coûte huit sous [57]- distingue sans doute les consommateurs les plus aisés, tels Lafeuillade qui en achète régulièrement de petites quantités [58]. Les nouveaux usages de l'eau ne percent que tardivement, auprès d'une frange infime de l'élite à laquelle L. Ducheyron appartient ; il dispose, en effet, d'une baignoire garnie de cercles de fer [59].

Le travail des apparences occupe une place essentielle dans les soins du corps. Le bon goût masculin exige un rasage soigné que bien des Libournais confient à un barbier auquel ils sont fidèles et qu'ils paient à des termes variables comme le révèle la comptabilité du maître Ambaud : le procureur Descazes lui doit dix livres pour une année de barbe, tandis que la dette d'Isambert est de vingt-quatre livres pour deux années [60]. Les coquettes argentées recourent à quantité de poudres et de pommades qu'elles conservent dans de petits pots ou des boîtes en carton et accordent une grande attention au soin de leurs cheveux : d'aucunes utilisent des fers à friser et des "compas à rouler les cheveux" [61]; aux exhalaisons nauséabondes de la ville, répond un goût marqué pour les parfums suaves des eaux de senteurs florales, telles celle de lavande que J.-B. Rigal vend dans sa boutique [62].

L'art de soigner

La saignée, pratiquée par les chirurgiens qui ne se sont séparés des barbiers qu'en 1743 [63], reste en usage durant tout le siècle et le premier des remèdes est encore bien souvent une alimentation améliorée dont témoignent les dettes contractées par les conjoints des défunts auprès des bouchers et la désignation d'un boucher chargé d'entretenir pendant le carême "les malades et les pauvres de l'hôpital" [64]; cependant l'art de guérir connaît quelques évolutions, notamment grâce à l'emploi de simples américains : le rhizome de l'ipécacuana et l'écorce du quinquina dont trois qualités, le fin ordinaire, surfin et le rouge, se trouvent sur le marché à la fin de l'Ancien Régime, apportent de réels progrès [65]. Pour les milieux populaires en dépit des efforts consentis par le Corps de Ville et de l'entraide que peut offrir le Métier, comme c'est le cas pour les sacquiers de la fin du XVIIe siècle [66], la médecine officielle reste souvent fort chère : pour faire face aux frais de l'ultime maladie de son époux, quatre cent trente deux livres, M. Guimberteau a dû vendre la gabare de ce dernier [67].

En marge de cette médecine officielle, les Libournais se montrent sensibles aux vertus réelles ou supposées de diverses potions ; la correspondance de sa sœur avec Monsieur de Floissac, implanté à Saint-Domingue, apporte de précieuses informations sur l'une d'elles, le *sirop de charpentier* dont les effets contre le rhume sont "prodigieux": l'engouement local pour cet élixir est si fort qu'il fait l'objet de nombreuses contrefaçons ; aussi pour être certaine d'en obtenir de l'authentique, la sœur recourt-elle au réseau des relations familiales [68].

Le corps et son langage

Au cours du XVIIIe siècle, le miroir se diffuse au sein de la société libournaise et à la veille de la Révolution, certains ménages fort modestes en ont acquis un exemplaire ; toutefois seule une minorité accède au choc qu'autorise la confrontation avec le reflet spéculaire et que E. M. Cioran a si justement décrit : "Regardez votre corps dans un miroir : vous comprendrez que vous êtes mortel ; promenez vos doigts sur vos côtes comme sur une mandoline et vous verrez combien vous êtes près du tombeau" [69]; en effet, la prise de conscience du corps dépend grandement de la surface du miroir : Louis XIV régnant, J. Lhoste avec une glace de trente pouces sur vingt pouces a accédé à des sensations étrangères à tous ceux qui alors que la monarchie vit ses dernières heures disposent de miroirs dont la surface n'excède pas six pouces carrés [70].

Au delà de l'intime, le corps se fait langage. Il est parfois mis en scène en un spectacle édifiant, ainsi les corps humiliés et meurtris de ces deux accusées de vol battues et fustigées nues de cinq coups de verge aux quatre

coins de la Place Publique avant d'être marquées sur l'épaule droite d'un V, marque d'infamie [71]. Il permet aussi de faire montre de l'appartenance à son groupe social ; la correspondance de Monsieur de Floissac témoigne de l'importance de la danse, qui révèle au travers de ces mouvements l'intégration de certains codes et valeurs, dans le jeu de la distinction : comme il se plaignait que sa sœur chargée de veiller à l'éducation de son fils ne lui faisait pas apprendre à danser, celle-ci le rassure, non seulement l'enfant a commencé à apprendre les pas mais "il danse très bien avec beaucoup de grâce" [72]; les danses minutieusement réglées des salons, ne doivent pas faire oublier le corps enfiévré de la jeunesse populaire qui affirme avec exubérance son identité lors des charivaris tant décriés par les autorités [73]. Même la religion sollicite considérablement le corps : elle lui impose des temps d'abstinence et des interdits sexuels dont le respect engage l'adhésion à la communauté et les gestes de la foi sont nombreux : signe de croix, égrenage du chapelet, génuflexion lors de la prière que rappelle le prie-Dieu que possèdent quelques Libournais [74], etc.

L'UNIVERS CULTUREL

L'écrit, l'image

Les possesseurs de livres restent peu nombreux durant tout le siècle, bien que l'imprimé se diffuse auprès d'une frange de l'artisanat aisé, notamment grâce à des marchands ambulants tels que les vendeurs de livres de piété et de rosaires que signale un hôtelier en 1762 [75]; ces ouvrages étant quasiment la seule littérature que fréquentent les lecteurs populaires, quelques almanachs et brochures de colportage, dont l'importance est insaisissable, les accompagnant parfois. Dans bien des foyers, les ouvrages religieux et professionnels dominent, ainsi chez le marchand M. Bousquet où sont inventoriés : *Les souffrances de Jésus Christ, L'office de la semaine sainte, La retraite spirituelle, Des Heures, Les comptes faits ou le tarif des monnayes* et un petit livre de poésie en patois, touche d'originalité parmi des œuvres fort répandues [76]; cependant les séquestres révolutionnaires dévoilent les curiosités éclairées d'une fraction de l'élite : L. Ducheyron a accumulé dans la bibliothèque de son cabinet d'histoire naturelle, outre cinquante trois grand volumes du Dictionnaire encyclopédique, près de trois cent volumes, parmi lesquels des relations de voyage, dont celle de Cook, et divers ouvrages concernant les vestiges de la Rome et de la Grèce antique [77].

Les fonctions de l'image dans les intérieurs Libournais du XVIIIe siècle sont multiples. La thématique religieuse de bien des tableaux et gravures suggère une intense piété domestique, bien que rien ne prouve qu'ils ne sont pas des fossiles d'une pratique familiale ancienne ; pour le puissant

boulanger J. Meyraud, les images pieuses semblent avoir conservé tout leur sens et sont placées sur le chambranle de la cheminée - un emplacement des plus symboliques - de la chambre où il couche : dans la maison de la Grande rue, ce sont un *Christ*, un *saint-Charles Borromée* et une *Notre-Dame-des-Sept-Douleurs* et au bourdieu de Guissac, un autre *Christ*, un *saint-Joseph* et un tableau avec plusieurs saints [78]. La foi, telle qu'elle apparaît sur les murs des appartements, mêle le christianisme doloriste des *Ecce Homo* et des *Descente de croix*, à la dévotion aux intercesseurs ; deux menus objets, accrochés auprès de nombre de lits et de cheminées, confirment ces deux tendances : le christ, en ivoire dans ces versions les plus coûteuses, et le bénitier que sa réalisation en faïence locale, attestée par les fouilles de Belair, rend fort abordable [79]. Le portrait, qu'apprécient les élites urbaines, sert de fondement à une mémoire familiale, ainsi les "tableaux de famille" de L. Gombaud [80], tout en permettant du vivant du modèle qui peut y trouver l'objet d'une contemplation narcissique, l'affirmation ostensible d'une situation personnelle, offerte au regard des visiteurs ; d'autres objets relaient parfois le portrait dans cette course aux apparences : les portraits de L. Menuisier et de F. Germain figurent en bonne place parmi les dix-sept toiles de la chambre haute, mais une fois à table, le visiteur se voit proposer des couverts aux armes de la famille [81]. Dans les demeures cossues, d'autres tableaux et des estampes de dimensions et de qualité variable, n'ont qu'une fonction esthétique : paysages, ainsi le thème des saisons développé sur quatre toiles, compositions florales, scènes champêtres, tel le *Jour de musette* que possède le Sieur de Lagrave [82], etc.

La fièvre du jeu

De nombreuses tables de jeu trahissent l'importance des activités ludiques dans la sociabilité des élites, avec un attrait tout particulier pour le trictrac et les jeux de cartes, comme le quadrille et le piquet, qui ne sont pas réservés à de fieffés roués : Demoiselle Simone Dupouy qui aime s'adonner à de pieuses lectures, goûte également les joies que procure ces jeux [83]; les cartes dont une partie est produite localement [84], ne sont pas toutes d'une facture très soignée, ainsi le jeu en carton peu épais, d'environ cinq et demi sur sept centimètres, d'où provient le sept de carreau égaré parmi les minutes de Néau [85]; aussi est-il possible que de tels jeux aient séduit les milieux populaires qui n'échappent guère à cette fièvre du jeu qui trouve dans l'ambiance portuaire un terrain fort favorable et que la Jurade tente de combattre en interdisant aux cabaretiers de tenir des jeux de hasard [86]; les distractions populaires ne se limitent pas aux dés et aux cartes : d'aucuns apprécient les jeux de quilles et de mail que les édiles s'empressent d'interdire sur les nouvelles allées [87].

Le temps des uns et le temps des autres

Pour la majorité des Libournais, les cloches de Saint-Jean ou d'ailleurs et l'horloge du beffroi rythment les travaux et les jours : leur cadre de vie temporel se réduit à cette heure publique et à la succession des jours et des nuits que ponctuent les fêtes chômées ; replacées dans ce contexte les protestations du premier jurat Séraffen pour que son nom soit apposé sur le timbre de l'horloge municipale à côté de ceux du maire et des autres jurats prennent tout leur sens : l'association de son nom à l'heure publique est une marque de prestige pour le présent et la garanti d'une postérité [88].

Dans la seconde moitié du siècle, une élite fort restreinte dispose en permanence de l'heure qu'il suffit de lire sur le cadran de la pendule ou de la montre : cette appropriation du temps engendre sans doute à l'échelle des individus, de profonds changements dans les représentations mentales et les processus réflexifs ; la rareté et la fonction de ces objets leur confèrent un grand prestige, aussi la montre est-elle un accessoire coûteux qui tient du bijou à l'instar de celle en or de M. Fontemoing [89], tandis que les plus belles pendules sont mises en valeur avec beaucoup de soin : au dessus de la cheminée de la salle de compagnie de L. Gombaud trône une pendule au piédestal de marbre et au bocal de verre [90].

Frédéric DUHART
Etudiant, Bordeaux III

La suite de cet article paraîtra dans le prochain numéro de la Revue Historique et Archéologique de Libourne

[1] A.D.G., Proteau, IIIE 12904, 07/07/1721.
[2] A.D.G., Battar, IIIE 12878, 13/07/1714.
[3] A.D.G., Néan, IIIE 12957, 26/10/1777.
[4] Elle figure en 1840 sur une lithographie de J. Philippe.
[5] A.M.Libourne, FF 28, 11/05/1725.
[6] F. Boyer, "L'architecture à Libourne au XVIIIe siècle.", *R.H.A.L.*, 1989, p. 32 et p. 134.
[7] F. Boyer, "L'architecture à Libourne au XVIIIe siècle.", *R.H.A.L.*, 1989, p.p. 26-27.
[8] A.D.G., Chaperon, IIIE 12961, 24/4/1777 et Banizette, IIIE 12956, banlieue près des Casernes, 21/02/1786.
[9] A.M.Libourne, FF 28, 11/05/1725 et F. Boyer, "L'architecture à Libourne...", R.H.A.L., 1989, p. 34.
[10] J.-B.-A. Souffrain, *Essais, variétés historiques et notices sur la ville de Libourne*, Bordeaux, 1806, vol. II, p. 410.
[11] A.D.G., Deraier, IIIE 12894, 31/12/1722.
[12] A.D.G., Néau, IIIE 12960, P. Sadouin, 06/07/1785.
[13] M. Lafitte, "Histoire de l'eau à Libourne.", R.H.A.L., 1991, p.p. 93-94 et p. 117.
[14] A.D.G., Proteau, IIIE 12904, 12/07/1726.

[15] J. Royer, *Libourne : son passé, son état actuel, son avenir, étude d'évolution de ville*, Libourne, 1929, p. 168
[16] M. Lafitte, "Histoire de l'eau à Libourne.", R.H.A.L., 1991, p. 105
[17] A.D.G., 1Q 966, Leybardie, 05/05/1792.
[18] A.M.Libourne, CC 53, 06/01/1703 et BB 13, 23/07/1734.
[19] J. Royer, *Libourne : son passé, son état actuel, son avenir, étude d'évolution de ville*, Libourne, 1929, p. 142.
[20] A.D.G., 1Q 966, L. Ducheyron, 28/04/1792.
[21] A.D.G., Chaperon, IIIE 12867, A. Dupuch, 21/06/1723.
[22] A.D.G., Chaperon, IIIE 12934, J. Meyraud, 12/05/1765.
[23] A.D.G., David, S. Dupuy, 15/05/1778 et A.M.Libourne, FF 23, 15/12/1703.
[24] A.-M. Cocula-Vaillières, *Les gens de la rivière de Dordogne*, Lille, 1979, p. 511.
[25] A.M.Libourne, FF 25, 08/01/1710.
[26] J.-F. Fournier, "Histoire d'une maison libournaise.", *R.H.A.L.*, 1977, p. 85.
[27] A.D.G., Descaze, IIIE 26990, T. Dejamige, 01/12/1774.
[28] A.M.Libourne, FF 28, 04/05/1722.
[29] A.D.G., Lauzun, IIIE 12859, L. Menuisier, 29/03/1700 et 1Q966, Bonneau, 29/09/1792..
[30] A.M.Libourne, BB 27, 14/09/1752.
[31] A.D.G., 1Q 966, L. Gombaud, 04/05/1792.
[32] A.D.G., Isambert, IIIE 44199, E. Bonalgue, 26/02/1735.
[33] A.D.G., Chaperon, IIIE 12870, B. Bontin, 15/12/1730.
[34] A.D.G., Janeau, IIIE 27004, B. Simon, 15/Fl/An III.
[35] A.D.G., Janeau, IIIE 27004, F. Moriac, 25/Th/An III.
[36] A.D.G., Chaperon, IIIE 12870, M. Lidoire, 28/01/1730.
[37] A.D.G., Lauzun, IIIE 12859, M. Apar, 13/04/1701.
[38] A.D.G., Néau, IIIE 12960, E. Sadouin, 06/07/1785.
[39] A.D.G., Isambert, IIIE 44241, M. Fontemoing, 31/05/1780.
[40] H.-L. Duhamel du Monceau, *Traité des arbres*, Paris, 1775, T II, p. 54.
[41] A.D.G., Banizette, IIIE 12956, M. Bounet, 19/06/1786.
[42] A.D.G., Ginestet-Nebailhe, IIIE 12815, J. Lhoste, 05/09/1702.
[43] A.D.G., Chaperon, IIIE 12867, A. Dupuch, 21/06/1723.
[44] A.D.G., Lauzun, IIIE 12859, C. Risfon, 28/05/1700.
[45] A.D.G., Janeau, IIIE 27004, B. Simon, 15/Fl/An III.
[46] A.D.G., 1Q 966, L. Gombaud, 04/05/1792.
[47] A.D.G., Chaperon, IIIE 12870, M. Roulleau, 23/10/1731.
[48] A.D.G., Chaperon, IIIE 12915, S. Moulinet, 12/01/1743.
[49] A.D.G., Isambert, IIIE 44241, M. Fontemoing, 31/05/1780.
[50] A.D.G., 8J 437-438, 30/06/1785.
[51] A.D.G., IIIE 12815, Ginestet-Nebailhe, J. Lhoste, 05/09/1702.
[52] R. Barthes, "Histoire et sociologie du vÍtement", *Annales E.S.C.*, 1957, p. 435.
[53] A.M.Libourne, CC 78, 09/04/1731.
[54] A.M.Libourne, BB 33, 23/02/1763 et 25/03/1764.
[55] J.-F. Fournier, "Histoire d'une maison libournaise.", R.H.A.L., 1977, p. 82.
[56] J. Royer, *Libourne : son passé, son état actuel, son avenir, étude d'évolution de ville*, Libourne, 1929, p. 168.
[57] A.M.Libourne, FF 28, 04/05/1722.

[58] A.D.G., 8J437-438, 29/01/1761.
[59] A.D.G., 1Q 966, L. Ducheyron, 28/04/1792.
[60] A.D.G., 8J 432, 16/09/1756.
[61] A.D.G., 1Q 966, Degereau, 05/05/1792.
[62] A.D.G., Janeau, IIIE 27006, J.-B. Rigal, 08/Ven/An V.
[63] J. Royer, *Libourne : son passé, son état actuel, son avenir, étude d'évolution de ville*, Libourne, 1929, p. 154.
[64] A.M.Libourne, FF 25, 27/02/1713.
[65] A.D.G., 10L 36, 21/Br/An II.
[66] A.M.Libourne, HH 15, 1686-1687.
[67] A.D.G., Janeau, IIIE 27004, B. Simon, 15/Fl/An III.
[68] A.D.G., IIIE 19172, 26/09/1768.
[69] E. M. Cioran, *Précis de décomposition* (1949), Paris, 1988, p. 241.
[70] A.D.G., Ginestet-Nebailhe, IIIE 12815, J. Lhoste, 05/09/1702.
[71] A.M.Libourne, FF 20, 12/09/1775.
[72] A.D.G., IIIE 19172, 15/08/1768.
[73] A.M.Libourne, BB 5, 11/02/1699.
[74] A.D.G., Chaperon, IIIE 12915, S. Moulinet, IIIE 12915, 12/01/1743.
[75] A.M.Libourne, FF 42, 31/12/1762.
[76] A.D.G., Chaperon, IIIE 12932, M. Bousquet, 14/01/1754.
[77] A.D.G., 1Q 966, L. Ducheyron, 28/04/1792.
[78] A.D.G., Chaperon, IIIE 12934, J. Meyraud, 12/05/1765.
[79] B. Ducasse, "Sondage effectué en 1988 à *Belair* dans un dépotoir de faïencerie...", *R.H.A.L.*, 1988, p. 110.
[80] A.D.G., 1Q 966, L. Gombaud, 04/05/1792.
[81] A.D.G., Lauzun, IIIE 12859, L. Menuisier, 29/03/1700.
[82] A.D.G., Deraier, IIIE 12894, P. de Lhoste, 09/03/1722.
[83] A.D.G., David, IIIE 18896, S. Dupouy, 15/05/1778.
[84] J.-F. Fournier, "Un aspect inédit de l'artisanat d'art Libournais...", *R.H.A.L.*, 1977, p. 20.
[85] A.D.G., Néau, IIIE 12958, elle porte au dos des annotations datées de 1782 ; IIIE 12959, un trèfle du mÎme jeu.
[86] A.M.Libourne, BB 13, 1726.
[87] J. Royer, *Libourne : son passé, son état actuel, son avenir, étude d'évolution de ville*, Libourne, 1929, p. 133.
[88] A.M.Libourne, BB 26, 06 et 07/1750.
[89] A.D.G., Isambert, IIIE 44241, M. Fontemoing, 31/05/1780.
[90] A.D.G., 1Q 966, L. Gombaud, 04/05/1792.

ASPECT D'UNE CULTURE MATERIELLE URBANO-PORTUAIRE DU XVIII[e] SIECLE : LIBOURNE

(Suite du n°258)

LA TABLE LIBOURNAISE

MANIERES DE TABLE

La révolution fragile : le triomphe des céramiques

Sur les tables du premier tiers du XVIII[e] siècle, l'éclat métallique des étains règne sans partage, la faïence n'apparaissant pour l'essentiel que sous la forme de garnitures réservées aux plus belles cheminées ; bien que sa qualité soit variable, il existe au moins de l'étain fin, du commun et une qualité intermédiaire l'étain fin commun à l'instar de celui qui compose l'essentiel de l'imposant service de P. de Lesual [91], la vaisselle métallique reste fort pesante et coûteuse ; aussi les quantités possédées par les milieux les moins argentés contrastent-elles fortement avec celles dont disposent les ménages plus aisés : alors que la famille du matelot B. Guichard se contente de quatre assiettes, de deux écuelles et de deux plats [92]- ce qui limite considérablement les possibilités d'une sociabilité *épulaire* -, le chirurgien F. Limouzin stocke dans un demi-cabinet, trente-six assiettes et neuf plats . Au tournant du siècle, les céramiques font leur apparition dans les vaisseliers aux côtés des étains dont la quantité reste importante dans les bonnes maisons, ainsi chez J. Fellonneau qui en possède encore soixante deux livres pesant, bien qu'elle utilise aussi une vingtaine d'assiettes et sept plats de céramique [93]; l'effacement de l'étain, semble plus rapide dans les intérieurs populaires où les céramiques s'imposent largement, les quelques pièces de vaisselle métallique qui y subsistent, peuvent être une forme de thésaurisation ou les reliquats du passé familial ; M. Charriol, membre de la frange bien lotie du petit peuple portuaire, possède une trentaine d'assiettes et trois plats de terre ou de faïence, en revanche, son service en étain se limite à une assiette et un plat qui ensemble pèsent trois livres [94]. Les trois dernières décennies du siècle, sont marquées par un triomphe sans appel des céramiques qui se manifeste dans les logis cossus par une vaisselle surabondante : dans le grand cabinet du salon à manger de la demeure de M. Fontemoing, il n'y a pas moins de treize douzaines d'assiettes, de trente plats et de quatre soupières de faïence [95]; dans les foyers populaires, les assiettes sont aussi plus nombreuses qu'au début du siècle, offrant de nouvelles possibilités de sociabilité. Le cycle de vie de la vaisselle de céramique qui s'ébrèche puis se casse, diffère totalement de celui des étains,

qui même lorsqu'ils étaient percés par l'usure, constituaient encore une réserve de métal susceptible d'être fondue pour renaître sous la forme de nouvelles pièces ; pour le consommateur, ceci représente les premiers pas dans l'ère du fragile.

Ce triomphe de l'assiette de terre sur celle d'étain est le fruit du dynamisme de l'industrie et du commerce européens comme locaux : aux productions hollandaises qui pénètrent par le port et que certains, tel J. Ducasse, écoulent dans leurs boutiques [96], s'ajoutent des porcelaines orientales et les faïences d'autres grands centres; à proximité de la ville, il faut compter avec la manufacture d'Hustin à Bordeaux dont les privilèges jalousement défendus durant la première moitié du siècle, ne doivent pas oblitérer l'existence de plusieurs petits centres potiers qui tentent d'occuper les niches créées par les ambiguïtés des textes, ainsi Sadirac et Fronsac, et avec celle que Vande Brande installe à Libourne en 1760 [97].

Toutes les céramiques ne se valent pas, même au sein de la production d'une manufacture : le site de *Belair* livre outre les tessons de belle faïence à décors colorés, une variété plus ordinaire, toute blanche [98]. L'essor de la consommation céramique se fonde notamment, du fait de leur prix abordable, sur des productions de qualité similaire : faïences blanches, terres vernissées parfois abusivement qualifiées de "faïence couleur café", grès ; la belle faïence décorée égale devant la fragilité, mais plus coûteuse et susceptible de voir ses décors perdre de leur éclat quand change la mode, ne trouve sa place que dans les vaisseliers des ménages aisés dans celui de ce chirurgien où des assiettes de faïence à fleurs sont alignées [99]; quant à la porcelaine, sa diffusion est encore plus limitée : jusqu'à la fin du siècle, elle reste l'apanage exclusif d'une élite économique qui apprécie, à l'instar de Degereau, l'exotisme dispendieux des assiettes aux fins décors bleutés [100].

La civilisation lente des mœurs de table

La fourchette dont l'usage, aux côtés de la cuillère, est déjà bien implanté auprès des élites libournaises et des maîtres de métiers aisés au crépuscule du Grand Siècle, se diffuse et, à la veille de la Révolution, elle est présente dans les foyers du petit peuple urbain ; en revanche, le couteau de table reste cantonné aux repas bien garnis des demeures les plus cossues, le peuple et bien des artisans aisés restant fidèles au canif aux usages multiples, même à la fin du siècle quand s'amorce une timide diffusion. Ces petits ustensiles modifient considérablement les manières de table : avec la fourchette, la préhension de l'aliment luisant de sauce n'est plus directe et les doigts plus propres épargnent la nappe qu'elle soit d'un beau grain d'orge ou d'une mauvaise toile commune, tandis que le couteau pacifié et réservé à un usage strictement alimentaire, opère un raffinement des conduites du

mangeur ; avec eux se diffuse un modèle de civilité dont l'intégration même rudimentaire, passe par l'apprentissage des gestes nécessaires à leur maniement, un énorme investissement culturel qui débute dès l'enfance et repose sur la mémorisation technique et le contrôle du corps.

Objets et savoirs du boire

La verrerie de Libourne autorisée en 1748 et les dix autres manufactures actives dans cette partie de la Guyenne à la fin de l'Ancien Régime, sont tournées essentiellement vers la production de bouteilles [101]; aussi le gobelet de verre reste-t-il un objet peu fréquent et bien des ménages n'y accèdent qu'en quantité fort réduite; en revanche, la sociabilité des élites fait appel à toutes les ressources de l'art des souffleurs : après les verres, les huiliers et les salières de cristal qu'ils utilisaient à la table du salon à manger, les hôtes de T. Dejamige se voient proposer des verres à liqueur [102]. La sociabilité raffinée qui se développe, dans les foyers aisés, autour de la consommation des boissons exotiques, combine la distinction par le goût et de la conception de la civilité qui tend à s'imposer : à l'élégance et à la préciosité des services de faïence fine ou de porcelaine, des cuillères d'argent qui apparaissent sur le cabaret, s'ajoutent les gestes mesurés et les réactions contrôlées qu'exigent le maniement de la tasse ou de la pince à sucre, le bon usage de la soucoupe et l'absorption du chaud breuvage.

LE MANGEUR

Les pains quotidiens

La fabrication domestique du pain semble se maintenir avec plus de force à Libourne qu'à Bayonne, en effet, une maie à pétrir figure dans nombre d'intérieurs jusqu'à la fin du siècle ; cependant certaines, héritées du passé familial, peuvent être détournées de leur usage initial, la couverture formant une table pratique et la concavité offrant des possibilités de rangement; quoi qu'il en soit, les boulangers assurent l'essentiel de la production et l'essentiel des pains pétris dans les cuisines passent par leur four après avoir reçu une marque distincte de celle du maître des lieux [103]. Dans les fournils, trois types de pain attendent dans les *banastres* d'osier que la *panière* les dépose sur la sole : le *choine* qui est le plus blanc, le *en son cœur*, parfois qualifié plus prosaïquement de commun et la qualité la plus médiocre, le *brun* ; tous ces pains sont idéalement élaborés à partir de farine de froment [104], toutefois pour faire face aux disettes, la Jurade autorise la fabrication de pains de qualité inférieure comme le pain de *métiel* qui comporte deux parts de seigle pour une de froment [105]. Le pain constitue le fondement de la ration alimentaire de tous les Libournais et pour beaucoup d'entre-eux l'essentiel des dépenses alimentaires : à la mi-mai 1725, le prix

d'une livre et demi de pain brun représente plus de vingt pour cent des huit sous de salaire journalier d'un travailleur à bras, or cette ration permet à peine de reconstituer sa force de travail et il faut lui ajouter les besoins des autres membres du ménage, quant aux jours chômés, ils sont nombreux dans l'année [106]; certes, les manœuvres sont parmi les catégories les moins bien loties de la ville, mais les revenus journaliers de bien des artisans et des ouvriers sont faibles : en 1750, un charpentier de haute futaie reçoit une livre, les jours où il travaille, un forgeron quinze sols, tandis que le complément que le travail de l'épouse peut apporter est souvent fort mince : la blanchisseuse ou la couturière reçoivent cinq sols [107]; aussi les oscillations saisonnières du prix de la livre de pain, sont-elles durement ressenties dans bien des ménages ; elles sont parfois importantes, ainsi en 1712 le prix de la livre de pain brun à la fin juillet est d'un tiers supérieur à celui de la fin février [108].

La place tenue par le maïs et le millet, blanc ou rouge, dans l'alimentation libournaise est difficile à saisir : leur présence est attestée dans des boutiques, à l'instar de celle de J. Ducasse [109] et il est possible que les plus modestes les utilisent pour pétrir des pâtes moins onéreuses que le pain ; la seule certitude étant qu'ils trouvent parfois droit de cité parmi les desserts servis aux Jurats, sous la forme très améliorée du *millas de Saint-Emilion* [110] et que, dans les situations de crise, la farine de maïs est parfois intégrée au mélange utilisé pour fabriquer la quatrième espèce de pain [111]; cependant, une partie des réserves de bled d'Espagne et de menu grain est destinée aux nombreux animaux de rapport que les citadins élèvent. Mijotés dans l'âtre ou intégrés avec un bonheur inégal aux pains des temps difficiles, quelques féculents complètent la ration céréalière : les légumineuses, ainsi les fèves, les pois, les gesses, les *garrobes* (pois chiches) ou les haricots côtoient sur le marché les châtaignes et les marrons venus du Haut-Pays et les difficiles années de la fin du XVIIIe siècle installent à leurs côtés les sacs de pommes de terre à quatre livres le boisseau [112].

Légumes de pot et légumes d'entremets

La fréquence dans les batteries de cuisine des chaudières, des chaudrons, des pots à soupe de fer ou de *terraille* rappellent l'importance du potage, où se mêlent aux légumes des matières grasses et en quantité fort variable de la viande, dans l'alimentation quotidienne ; pour nombre de ménages, il s'agit bien souvent de l'unique accompagnement du pain et il se consomme parfois hors de la maison, sur le lieu du travail : les servantes et les blanchisseuses, lorsqu'elles font la lessive aux Fontaines, l'emportent dans un petit chaudron de cuivre, le porte-diner [113]. Le *Maximum* permet de connaître quelques-uns des légumes qui entrent dans la composition des

soupes : les principales racines sont les carottes à deux sous neuf deniers le paquet, les grosses raves du Périgord à une livre la douzaine et les navets à cinq sous la douzaine ; la place des choux dans ces potages est importante, en effet, pas moins de quatre variétés à feuillage se succèdent au fil des saisons, *vert non pommé, vert pommé, pommé de Hollande* et *pommé du pays*; les liliacées sont aussi fort appréciés, ainsi les périssables poireaux à deux sous les quarante cinq, les aulx rouges ou blancs, les échalotes et les oignons conservés en cordes qui attirent parfois l'attention des notaires [114].

Outre ces condamnés à l'anonymat du pot, les Libournais aisés consomment d'autres légumes plus valorisés, objet de préparations spécifiques ; ils goûtent particulièrement la tendreté des jeunes légumes printaniers, notamment celles des grosses asperges juteuses, des petits pois et des premiers artichauts [115], ainsi que la fraîcheur qu'apportent, cependant que le soleil darde ses rayons sur la ville, le concombre aqueux, le melon suave ou les craquantes laitues qu'agrémentent parfois olives et anchois [116].

Le gras entre nécessité et goût

Les corps gras utilisés dans les cuisines libournaises sont variés et leur rôle est considérable dans la pitance populaire qu'ils rendent plus consistante, tandis que la lipophilie des élites s'exprime dans l'engouement de nombreux aliments riches en lipides et des recettes qui utilisent force graisses. L'éventail huilier est largement ouvert : l'huile de noix issue des vallées de la Dordogne et de l'Isle reste fort employée durant tout le siècle ; en outre, les Libournais consomment, au moins le temps que les dégâts causés à la noiseraie de Guyenne par le terrible hiver de 1709 soient réparés, de celle de navette produite en aval de Limeuil et de Mussidan [117]; quant à l'huile d'olive, ces variétés les plus fines sont appréciées de l'élite urbaine, mais il en existe d'autres plus communes [118]. Le lard et la graisse de porc conservée dans des pots de terre sont très utilisés dans la cuisine des jours gras; en mai 1722, la livre de lard frais se négocie cinq sous, celle de graisse ou de lard salé six sous : ce sont alors les matières grasses les moins onéreuses, l'huile de noix valant huit sous la livre [119].

Les différences sont grandes entre le beurre qu'emploie les milieux populaires et celui qui figure sur la table des élites : le premier, produit notamment en Angleterre et en Irlande est salé et peu onéreux, en mai 1722, son prix équivaut à celui de l'huile de noix ; en revanche, le beurre qui apparaît sur les belles tables est un beurre frais de facture régionale, ainsi de la "Petite Flandre", vendu sous forme de billes à un prix sans commune mesure avec celui du précédent : à la même date, il faut quatorze sous pour en acquérir une livre [120]. La distinction est aussi nette parmi les consommations fromagères : les fourmes descendues de la montagne

d'Auvergne dont la réputation ne vaut guère mieux que l'odeur puissante qu'elles dégagent et les fromages de Hollande - le *croûte rouge* dont la pâte jaune, dure et serrée assure le succès et le *pâte grasse* à la croûte blanche - dont le succès reste grand en dépit de l'établissement de droits de douane les concernant en 1745, constituent un aliment riche bon marché : en l'An II, leur prix maximal est fixé à seize sous la livre pour le premier et à dix sept sous pour les deux autres; en revanche, les fromages de qualité appréciés des élites sont plus chers, à l'instar du gruyère ou du roquefort dont la livre pesant dépasse les trente sous [121].

Chairs des jours gras, chairs des jours maigres

Une réflexion sur les consommations carnées fondées sur les seuls ustensiles de cuisine atteint vite ses limites ; certes, le tournebroche et sa lèchefrite, le gril, les flamboirs, les poêles à frire, les caisses, les tourtières et les poissonnières de cuivre, les étouffoirs, les friquets permettant de séparer la viande de son bouillon et les hachoirs qui figurent dans les batteries de cuisine des logis cossus, révèlent une sarcophilie aux manifestations variées et, à la vue du degré de spécialisation atteint par certains ustensiles, fréquentes ; mais les résultats d'une approche similaire appliquée aux cuisines modestes sont quasi nuls : la présence d'une simple broche (*fig. 2*), d'un piètre gril, d'une poêle à frire témoignent de la capacité à rôtir de la chair, or la question essentielle est celle de la fréquence de cette cuisson ; de même, le mystère de la quantité de viande contenue dans le potage qui mijote reste entier.



Figure 2 : Broche en fer du XVIIIe siècle. Cl. Musée des Arts décoratifs de Bordeaux.

La place du porc dans l'alimentation est difficile à saisir, en effet, les cochons que bien des ménages s'arrogent le droit de nourrir au cœur de la ville échappent aux évaluations, mais elle est certainement importante, l'hiver - la Jurade dénonce les abattages illicites en décembre 1713 [122]- et au début du printemps sous la forme d'une viande fraîche moins chère que le bœuf [123], sous celle de salé le reste de l'année ; sa consommation est socialement différenciée, ainsi les réserves de S. Dupuy, une demoiselle bien lotie ne contiennent que des morceaux de choix, un pot de cochon confit, un jambon de huit ou neuf livres plus de la *ventrèche* [124], et la contribution porcine aux repas de prestige est modeste et se fait surtout sous la forme du prestigieux jambon de Bayonne ou, à la saison, sous celle de la chair moelleuse du cochon de lait [125].

Le bœuf est peu estimé et d'un coût plus accessible que les autres viandes de boucherie, aussi est-il le plus consommé : le vingt-trois août 1702, il faut six sous pour en acheter une livre, alors que huit sont nécessaires pour une quantité équivalente de veau ou de mouton [126]; un tel prix le place, toutefois, hors de portée de bien des bourses et sur les tables populaires, son apparition reste occasionnelle et sans doute le plus fréquemment réduite à la présence d'un modeste morceau dans le potage. Dans le mouton, la cuisine raffinée qu'apprécient les jurats privilégie le gigot ; de belles pièces de veau, ainsi des longes, apparaissent parfois parmi les rôts, en outre cette viande intervient sous forme de farce dans nombres d'entremets ; quant aux ris de veau, ils jouissent d'une grande faveur, présentés seuls en ragoût ou intégrés à des préparations telles que la *tourte de pigeons aux ris de veau et aux mousserons ou la terrine de canard aux ris de veau* [127].

La gent ailée qu'elle soit élevée dans la ville, obtenue aux titres des loyers de métairie et des redevances seigneuriales ou amenée par les marchands cocassiers occupe une place importante dans l'alimentation des élites urbaines; ses membres les plus prestigieux ont subi un engraissement : les cuisses d'oie et la viande des *canards mulatres* conservées dans la graisse sont des mets de choix, tandis que dindons, chapons et poulardes paient aussi un lourd tribut à la lipophilie ambiante tout comme les ortolans et les tourterelles capturés vivants puis savamment transformés en boules de graisse [128]; le goût marqué pour la tendreté est illustré également par la préférence accordée au sage pigeon pattu élevé en volière au détriment du commun aux muscles durcis par les cercles décrits autour du pigeonnier - en 1792, ces derniers coûtent quinze sous la paire, contre vingt-cinq sous pour les précédents [129]- et par le succès de gibiers qui supportent bien la mortification, ainsi la bécasse et le faisan ont suffisamment de prestige pour être offert à l'intendant et, en 1756, la chair marbrée d'une gélinotte est proposée au Directeur des Fermes [130]. Les consommations populaires de volaille, occasionnelles comme celles des autres viandes, qui nous échappent, concernent sans doute les oiseaux les plus ordinaires, ainsi les poules ou les canards communs; certaines sont saisonnières, en effet, il est probable que l'importante consommation printanière de jeunes oies, alors surabondantes, qui s'observe dans d'autres villes du Sud-Ouest, telles que Bayonne et Toulouse, se rencontre ici aussi [131].

Sur les tables des jours maigres, figure une grande variété de poissons ; les ménages modestes consomment surtout des salaisons telles que les sardines, la morue ou les harengs rouges ou blancs [132], des espèces pêchées en grande quantité dans les rivières, à l'instar des *gattes* (*alosa fallax L.*) ou des

poissons blancs, et les derniers saumons et aloses à la chair coriace [133]. Les poissons séchés, au premier rang desquels la morue dont il existe en fait des qualités différentes, figure parfois au menu des élites, cependant ceux-ci font aussi leurs délices de quantité d'espèces estimées : plats de lamproie, grosses anguilles à la broche ou en pâtés chauds, brochets en sauce aux câpres, gros mulets, saumons et *coulacs* du cœur de la saison ou encore belles carpes sont très goûtés, ainsi que l'esturgeon qui ne remonte que rarement la Dordogne; à cette pêche locale, s'ajoute le poisson frais capturé en mer, fort onéreux, car à la valeur intrinsèque de la pièce, s'ajoute le coût du transport, ainsi le poisson de mer servi à Monsieur de Montau, revient en tenant compte de sa préparation et du coût de son transport depuis Bordeaux, à plus de quarante deux livres et quant à la douzaine de sardines fraîches de belle grosseur, elle se vend, à la fin du siècle, au prix de la livre de saumon [134]. L'élite libournaise se délecte de quelques coquillages, en particulier des huîtres vertes juste accompagnées de beurre [135]; la vente des moules au devant du port, "par les maîtres de bateaux étrangers" donne lieu à un rituel dans lequel, les officiers de l'Hôtel de Ville leur offrent du pain, du vin et de l'ail et reçoivent en échange quelques paniers de noirs bivalves [136].

Les délices sucrés

Le sucre, malgré la progression spectaculaire de sa production, reste durant tout le XVIIIe siècle une denrée coûteuse que bien des ménages ne peuvent utiliser qu'avec parcimonie, aussi les préparations qui en font grand usage ne flattent que les palais des mieux lotis; ces derniers les apprécient particulièrement et cette saccharophilie constitue avec le goût pour le gras, deux des aspects fondamentaux des goûts alimentaires des consommateurs aisés; la présence simultanée dans certains services de faïence, d'un sucrier et d'un pot à crème, rappelle que ces deux penchants se rejoignent quelquefois. La production d'une partie des délices sucrés se fait dans les cuisines grâce aux pommiers, aux compotiers et aux bassins à confiture et au tour de main de quelques domestiques ou de la maîtresse de maison, ainsi la tante de Monsieur Roudanès se plaît à réaliser des roussannes à l'eau de vie [137]; cependant, pour certaines pâtisseries et confiseries dont la consommation souligne les grandes dates du calendrier, d'aucuns font appel à un spécialiste : une facture faite à Monsieur Martin montre que celui-ci se montre généreux au moment des étrennes - le trente et un décembre 1791, il achète quantité de dragées, des sucres d'orge, des pralines, de la pâte de guimauve et de l'anis couvert - et consomme le jour de l'Epiphanie, un gâteau de roi [138]. Dans les desserts et les collations de la Jurade, à côté des fruits, notamment du raisin muscat mûri par les derniers rayons du soleil estival, et des pâtisseries fort variées telles que les *tourtes de pâte de pêche et citron confit*, les *légers*, les

massepains, les gâteaux aux amandes ou les gaufres, deux spécialités de la banlieue trouvent une place : le millas de Saint-Emilion et les macarons qui ont vraisemblablement la même origine [139].

LE BUVEUR

La noblesse inégale du sang de la vigne

Dans cette ville dont la prospérité repose sur le négoce vinicole, la boisson la plus courante est le vin, généralement coupé d'eau; cependant il se décline en une multitude de variétés, du nectar à la piquette la plus infâme. Le vin produit sur les propriétés rurales citadines et qui abreuve bien des Libournais, se conserve le plus souvent mal, à l'instar de celui que J. Meyraud produit sur les terres de son bourdieu de Guissac (toute la provision du riche boulanger date de la dernière vendange) ou du vin qui se récolte sur le bien de Degereau (en mai 1792, le vin de la récolte précédente est très bon tandis que celui de 1788 tend vers l'aigreur) [140]; cependant la qualité de ces vins locaux varie : les productions du "tertre appelé Canon" sont plus appréciées que le *vin rouge de pallus* des bords de la Dordogne [141]. Les élites libournaises font grand cas des crus majeurs du Bordelais, parmi lesquels le rouge du Médoc, le blanc des Graves de Bordeaux, le Haut-Brion ou le sauternes, et des vins de liqueur d'origine lointaine, ainsi le malaga ou le calabre [142] qu'elles consomment purs, la bouteille étant rafraîchie au besoin dans un seau de cristal ou de faïence ; quelques vins locaux bénéficient tout de même d'une certaine renommée : au début du siècle, le bon vin gris de Saint-Emilion est suffisamment apprécié pour que le corps de ville s'en serve comme *présen* [143]; dans la seconde moitié du siècle, les amateurs apprécient les soins prodigués à leur récolte par quelques propriétaires : Monsieur de Floissac reçoit de sa sœur, en 1775, un tierçon de vin rouge de Saint-Emilion "un peu dur pour la raison qu'il [un ami de l'expéditrice] ne met pas du tout de raisin blanc dans son vin, mais ainsi il est bien plus naturel, il n'a pas besoin d'attendre" et un tierçon de blanc "du meilleur cru de ce pays, il est de chez Madame de M. qui a son bien à Pomerol, me faisant peu de te dire qu'il est réputé pour du vin excellent" [144].

Les succès inégaux des boissons exotiques

Le café, apanage à la fin du règne de Louis XIV de quelques consommateurs opulents, figure au crépuscule de l'Ancien Régime, parmi les consommations de modestes ménages comme celui du marin B. Simon qui dispose d'une poêle à son usage [145]: le formidable essor de la production caféière, appuyé sur les plantations des Antilles, a permis la diminution du prix des sombres grains ; en outre, localement, le privilège de commercer directement avec les Iles accordé en 1756, a sans doute accéléré sa diffusion

en abaissant plus encore, par la suppression des intermédiaires bordelais, le coût du café. Cependant, tout au long du siècle, la distinction par le goût reste d'actualité dans les tasses, car bien qu'il existe diverses qualités de café antillais, dans sa boutique au coin des Couverts, F. Martin propose aux chalands du café de la Martinique fin, seul le moka, fort onéreux - huit sous la tasse lors d'un repas de 1756 - est assez digne pour être offert lors des dîners prestigieux [146].

Les théières sont beaucoup plus rares que les cafetières dans les demeures libournaises et leur présence peut parfois être motivée par un intérêt pour l'esthétique de l'objet qui ne s'accompagne pas d'une utilisation ; toutefois dans quelques intérieurs des boîtes de fer blanc renfermant une petite provision de feuilles les accompagnent. Les amateurs de thé appartiennent aux couches dominantes de la ville et apprécient également le café ; ils sont sensibles à la variété, en effet, les épiciers leur proposent toute une gamme de thés fins et si Monsieur Lafeuillade semble se contenter de thé vert, d'autres aiment y mêler de la bergamote [147]. Quant au chocolat, il n'a su séduire qu'un nombre fort restreint de consommateurs qui, à la fin du siècle, peuvent s'approvisionner chez F. Martin qui en vend de santé et à la vanille [148]; cette diffusion confidentielle n'est guère surprenante puisque qu'ils soient robins ou nobles, les Bordelais n'ont eux-aussi qu'un intérêt très faible pour la boisson cacaotée [149]. La consommation de ces boissons dont certaines sont pourtant intrinsèquement amères est à rapprocher de la saccharophilie, car le plus souvent, elles sont présentées avec une grande quantité de sucre et de mets sucrés.

Boissons sirupeuses et alcools forts

La consommation de quelques boissons fort sucrées et généralement alcoolisées s'intègrent aux pratiques de sociabilité des Libournais aisés : tandis que l'orgeat, la limonade et, plus rarement, la bière sont des rafraîchissements appréciés quand la chaleur de l'été pèse sur la ville [150], les liqueurs accompagnent bien des jeux et clôturent nombre de repas, beaucoup présentent les mêmes caractéristiques que la *liqueur du parfait amour* : un prix assez élevé, une livre cinq sous la bouteille en 1755, une robe pimpante, elle est colorée à la cochenille et des arômes recherchés elle se prépare entre autres choses avec de l'anis, de la coriandre, de l'iris de Florence et de l'écorce de citron [151]. Au cours du XVIIIe siècle, le *tafia* séduit les élites libournaises qui utilisent quand elles le peuvent leur réseau de sociabilité pour se le faire envoyer des Iles; l'engouement pour celui-ci est précoce dans la ville, en effet, la première mention de rhum à Bordeaux remonte à 1752, or l'envoi de quelques bouteilles de *tafia* en 1768 depuis Saint-Domingue ne suscite en rien la surprise chez la sœur de Monsieur de Floissac, cela semble même assez

routinier et est peut-être en place depuis 1756 [152].

Des meubles de sapin, de la faïence batave, des boules de fromage, l'odeur du thé et d'autres choses encore, rappellent que Libourne est un port en relation avec l'Europe du Nord-Ouest et que s'il existe un "goût hollandais" qui dicte l'évolution des vins du Libournais, il en émane un second de bien des domaines de la vie quotidienne; le reste du trafic local a aussi des répercussions sur la culture matérielle, les grains de Bretagne et le sel de Saintonge sont essentiels pour la ville et son *hinterland*, et les nombreuses marchandises qui proviennent du puissant voisin bordelais ne sont pas à négliger, même après le privilège de commercer directement avec les Iles.

Libourne est aussi une ville de la Rivière, avec son arrière-pays plus ou moins lointain qui apporte lui aussi des produits qui dessinent quelques traits marquants de la culture matérielle locale, ainsi, le bois de *brulle*, l'huile de noix, les châtaignes, les fourmes puantes descendues d'Auvergne ou au contraire les douceurs venues de Saint-Emilion; d'ailleurs, quelques détails montrent que le port est loin de la mer et que la ville est bien terrienne, ainsi le coût exorbitant du poisson frais de mer; c'est enfin, un lieu où passent des régiments, ceci a pu avoir un rôle dans les phénomènes de diffusion, ainsi dans la seconde moitié du siècle, des façades parmi les plus belles de la ville, reprennent certains motifs architecturaux aux casernes [153].

Des évolutions majeures des pratiques de consommation ont eu lieu à Libourne au cours du XVIIIe siècle : les textiles qui s'imposent, notamment les indiennes offrent aux chalands un choix élargi mais soumettent dans le même temps son goût personnel à la dictature naissante de la mode; quant à la fragilité des faïences, elle ébranle les fondements de l'ancienne conception de la consommation qui privilégiait la durabilité; dans la conception architecturale, les soins et la relation au corps, des évolutions ont eu également lieu mais elles ne concernent pour l'essentiel qu'une minorité de la population.

L'étude de la culture matérielle nous invite à un incessant jeu d'échelles : il est impossible d'appréhender la progression des céramiques sans considérer les conditions de leur production et de leur commerce à l'échelle de l'ensemble de l'Eurasie, tandis que la compréhension de la diffusion du café nécessite la prise en compte des évolutions de l'économie de plantation des Antilles ; cependant revenus dans le port de Libourne nous ne pouvons que constater que nombre des objets qui déterminent l'originalité du quotidien local, n'ont que peu de poids dans le trafic global et sont noyés dans la rubrique "divers" des études statistiques [154], aussi sommes-nous contraints de les traquer à une micro-échelle : une caisse

renfermant des bouteilles de rhum et de divers sirops qu'un Libournais implanté à Saint-Domingue envoie à des parents, n'est rien dans une approche économique par rapport aux quintaux de sucre et de café auxquels elle est mêlée, pourtant sa prise en compte est riche d'enseignements dans une étude de la culture matérielle.

Frédéric DUHART
Etudiant, Bordeaux III

[91] A.D.G., Deraier, IIIE 12895, A. de Lesual, 25/11/1725.
[92] A.D.G., Chaperon, IIIE 12870, M. Lidoire, 28/01/1730 et Deraier, IIIE 12895, F. Limouzin, 16/06/1723.
[93] A.D.G., Chaperon, IIIE 12932, J. Fellonneau, 13/04/1759.
[94] A.D.G., Chaperon, IIIE 12934, M. Charriol, 17/12/1766.
[95] A.D.G., Isambert, IIIE 44241, M. Fontemoing, 31/05/1780.
[96] A.D.G., Chaperon, IIIE 12914, J. Ducasse, 12/03/1740.
[97] E. Labadie, *Notes et documents sur trois faïenceries du Bordelais au XVIIIe siècle*, M,con, 1910, p. 3.
[98] B. Ducasse, "Sondage effectué en 1988 à *Belair...*", R.H.A.L., 1988, p. 114-120.
[99] A.D.G., Chaperon, IIIE 12870, M. Roulleau, 23/10/1731.
[100] A.D.G., 1Q 966, Degereau, 05/05/1792.
[101] B. Ducasse, "Anciennes bouteilles soufflées...", *Vignobles et vins d'Aquitaine*, Bordeaux, 1970, p.p. 390-391.
[102] A.D.G., Descaze, IIIE 26990, T. Dejamige, 01/12/1774.
[103] A.D.G., Chaperon, IIIE 12934, J. Meyraud, 12/05/1765.
[104] A.M.Libourne, FF 25, 08/01/1790.
[105] A.M.Libourne, FF 36, 28/05/1770.
[106] A.M.Libourne, FF 28, 11/05/1725 et 15/05/1725. Une livre et demi de pain par jour est sans doute une estimation basse, à Toulouse à la même période, la ration moyenne quotidienne est de sept cent douze grammes, J. Vedel, "La consommation alimentaire dans le Haut-Languedoc...", *Annales E.S.C.*, 1975, p. 480.
[107] J. Royer, *Libourne : son passé, son état actuel, son avenir, étude d'évolution de ville*, Libourne, 1929, p. 154.
[108] A.M.Libourne, FF 25, 26/02/1712 et 26/07/1712.
[109] A.D.G., Chaperon, IIIE 12914, J. Ducasse, 12/03/1740.
[110] A.M.Libourne, CC 131, 21/07/1762.
[111] A.M.Libourne, FF 32, 17/11/1747.
[112] A.D.G., Proteau, IIIE 12906, J. Dupuy, 27/03/1730, Chaperon, IIIE 12914, J. Ducasse, 12/03/1740 et 10L36, 21/Br/An II.
[113] A.D.G., Chaperon, IIIE 12870, M. Lidoire, 28/01/1730.
[114] A.D.G., 10L36, 21/Br/An II et David, IIIE 18896, S. Dupuy, 15/05/1778.
[115] A.D.G., 8J 432, 12/06/1773.
[116] A.M.Libourne, CC 124, 21/07/1756 et 04/09/1756.
[117] A.D.G., Chaperon, IIIE 12914, J. Ducasse, 12/03/1740 et *L'inventaire... culinaire...Aquitaine*, Paris, 1997, p. 39.
[118] A.D.G., 8J 437-438, bordereau de chez Grandet, fin XVIIIe siècle.
[119] A.M.Libourne, FF 28, 04/05/1722.
[120] A.M.Libourne, FF 28, 04/05/1722, A.D.G., Chaperon, IIIE 12914, J. Ducasse, 12/03/1740 et 10L36, 21/Br/An II.

[121] A.D.G., Chaperon, IIIE 12914, J. Ducasse, 12/03/1740 et 10L36, 21/Br/An II, A. Poitrineau, "Le lait et la production fromagère dans les montagnes d'Auvergne...", *L'élevage et la vie pastorale...*, Clermont-Ferrand, 1984, p. 256 et Savary des Bruslons, Dictionnaire universel de commerce..., Copenhague, 1759, II, p. 782.
[122] A.M.Libourne, FF 25, 07/12/1713.
[123] A.M.Libourne, FF 32, 30/03/1747 : neuf sous pour la livre de porc, dix pour celle de búuf.
[124] A.D.G., David, IIIE 18896, S. Dupuy, 15/05/1778.
[125] A.M.Libourne, CC 131, 21/07/1762 et A.D.G., 8J 432, 12/06/1773.
[126] A.M.Libourne, FF 24, 23/08/1702.
[127] A.M.Libourne, CC 72, 30/08/1721, CC 124, 04/09/1756 et CC 131, 21/07/1762.
[128] A.D.G., 1Q 966, Roussel (Canton de Coutras), 03/05/1792, 10L36, 21/Br/An II, A.M.Libourne, CC 78, 17/01/1731 et CC 72, 30/08/1721.
[129] A.D.G., 8J432, 12/06/1773, 10L36, 21/Br/An II et A.M.Libourne, CC 131, 21/07/1762.
[130] A.M.Libourne, BB 6,03/01/1701 et CC 124, 04/09/1756.
[131] O. de Serres, *Le théâtre d'agriculture...* , Paris, 1805, T2, note, p. 181.et A. C.C.I., Bayonne, I 3, n∞ 16, 1764.
[132] AD.G., Chaperon, IIIE 12914 , J. Ducasse, 12/03/1740 et 8J 437-438, 29/05/1792.
[133] H.-L. Duhamel du Monceau, *Traité général des pêches...*, Paris, 1769, T 1, p. 80 et A.D.G., 10L36, 21/Br/An II.
[134] A.D.G., 10L36, 21/Br/An II et A.M.Libourne, CC 124, 04/09/1756.
[135] A.M.Libourne, CC 148, 12/01/1748 et A.D.G., 10L36, 21/Br/An II.
[136] A.M.Libourne, CC 77, 07/08/1726.
[137] A.D.G., IIIE 19172, 20/08/1776.
[138] A.D.G., 8J 437-438, 14/09/1792.
[139] A.M.Libourne, CC 91, 30/07/1739 et CC 131, 21/07/1762.
[140] A.D.G., Chaperon, IIIE 12934, J. Meyraud, 12/05/1765 et 1Q 966, Degereau, 05/05/1792.
[141] P. Roudié, "La propriété rurale des citadins de Libourne au XVIIIe siècle.", *R.H.A.L.*, 1977, p.p. 125-126 et A.D.G., Proteau, IIIE 12906, J. Dupuy, 27/03/1730.
[142] A.D.G., 1Q966, Degereau, 05/05/1792, Roussel (C. Coutras), 03/05/1792 et A.M.Libourne, CC128, 11/06/1761.
[143] A.M.Libourne, BB 6, 03/01/1701.
[144] A.D.G., IIIE 19172, 27/02/1775.
[145] A.D.G., Janeau, IIIE 27004, B. Simon, 15/Fl/An III.
[146] A.D.G., 8J 437-438, 08/04/1790 et A.M.Libourne, CC 124, 04/09/1756.
[147] A.D.G., 8J 437-438, 29/01/1761 et Janeau, IIIE 27006, J.-B. Rigal, 08/Vend/An V.
[148] A.D.G., Deraier, IIIE 12895, A. de Lesual, 25/11/1725 et 8J 437-438, 08/04/1790.
[149] B. Buna, *Le cadre de vie des Bordelais au XVIIIe siècle...* TER, U. Bx III, 1991-1992 et M. Figeac, *Destins de la noblesse bordelaise*, Bordeaux, 1996, p. 180.
[150] A.M.Libourne, CC 128, 06/08/1761 et CC 131, 27/08/1761.
[151] A.M.Libourne, CC 121, 13/09/1755.
[152] A. Huetz de Lemps, "Le négoce du rhum à Bordeaux...", *Bordeaux, porte océane*, Bordeaux, 1999, p. 276 et p. 277 et A.D.G., IIIE 19172, 26/09/1768.
[153] F. Boyer, "L'architecture à Libourne au XVIIIe siècle.", R.H.A.L., 1989, p. 142.
[154] A.-M. Cocula-Vaillières, *Les gens de la rivière de Dordogne*, Lille, 1979, graphique 59.